

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к технологии получения сырокопченых колбас с ускоренным процессом созревания.

Способ производства сырокопченной колбасы предусматривает подготовку говяжьего и свиного мяса, его измельчение, перемешивание полученной массы с добавками, содержащими аскорбиновую кислоту, глюконо- $\beta$ -лактон, гомоферментационную молочную закваску и композиционную добавку типа „Super-quick-gold” в определенных соотношениях компонентов, заполнение колбасных оболочек полученной смесью, созревание, холодное копчение и сушку колбасы. Копчение производят в течение 24...36 часов в атмосфере дыма, образованного при тлении фруктовых косточек, с ограниченным доступом кислорода, а сушку осуществляют в течение 5...7 суток при температуре 10...12°C и относительной влажности воздуха 75...85%.

Результатом изобретения является улучшение вкусовых качеств и повышение экологической чистоты сырокопченных колбас.

П. формулы: 2